

REZEPT VON NICOLE
Sendung vom 22.10.2016

Ravioli al Brasato

* * *

**Kalbsbraten mit Morchelsauce
Spätzli
Gemüse**

* * *

**Schoggichüechli
mit Mango-Passionsfruchtsauce**

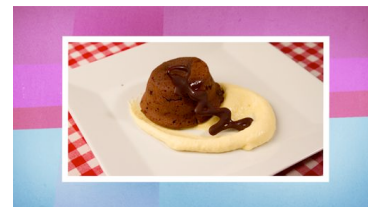
Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RAVIOLI AL BRASATO

Teig:

3 Eier

300 g Mehl

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Randen

Bärlauch-Spinat

Füllung:

300 g Kalbsbraten, gekocht

1 Karotte

wenig Sellerie

1 Zwiebel

Knoblauch

Olivenöl

Eigelb

Salz

Pfeffer

Minze

Limette

Orangenhaut

Für den Teig: Eier, Mehl, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Je länger und kräftiger geknetet wird, desto besser wird der Teig. Dann den Teig ausruhen lassen. Für das Einfärben des Teiges die gekochten Randen pürieren. Das gleiche mit dem Bärlauch und dem Spinat machen. Dann in zwei verschiedenen grosse Schüsseln, je ein Drittel des Teiges mit dem jeweiligen Püree durchkneten bis die Masse die Farbe angenommen hat.

Teigvierecke nach beliebiger Grösse zuschneiden. 2 Seitenränder leicht anfeuchten und die Füllung auf das Viereck platzieren und zusammenkleben. Ravioli in heissem, nicht mehr kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten ziehen lassen und mit der Siebkelle vorsichtig auf vorgewärmte Teller heben.

Für die Füllung: Alle Zutaten mixen. Ausser die Minze, Limette und Orangenhaut, die gibt man anschliessend individuell zur Differenzierung der Füllungen. Idealerweise das Gemüse benutzen, mit dem der Braten zubereitet wurde.



HAUPTGANG: KALBSBRATEN MIT MORCHELSAUCE, SPÄTZLI, GEMÜSE

Kalbsbraten:

1 kg Kalbsbraten
2 Zwiebeln
2 Karotten
Butter
Olivenöl
Thymian
Majoran
Rosmarin
Oregano

Morchelsauce:

Morcheln
1 Zwiebel
2 dl Weisswein
wenig Cognac
2 dl Bouillon
2-3 dl Rahm
4 EL Crème fraîche
Bratensauce
Salz
Pfeffer

Gemüse:

je 3 Karotten, gelb und orange
3-4 Zucchetti
24 Spargelspitzen
Kresse zur Deko

Kräuterbutter:

2 Zitronen
100 g Butter
Knoblauch
Salz
Pfeffer



Spätzli:
400 g Knöpfliemehl
4 Eier
1 dl Milch
1 dl Wasser
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Den Kalbsbraten mit Butter und Kräuter von allen Seiten anbraten. In eine Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse grob geschnitten dazugeben. Bei etwa 100°C in den Ofen schieben, bis der Braten eine Kerntemperatur von 60°C erreicht hat. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Morchelsauce Zwiebel in Butter andünsten, die eingelegten Morcheln dazugeben und würzen. Mit Wein ablöschen, den Cognac dazugeben. Köcheln lassen. Zuerst die Bouillon und nach und nach die restlichen Zutaten dazugeben. Wichtig ist, dass man nach jedem Schritt, abschmeckt.

Das Gemüse mit einem Hobel länglich dünn schneiden (ausser die Spargelspitzen, die kommen ganz auf den Teller). Jedes Gemüse einzeln blanchieren und einzeln in die flüssige Kräuterbutter einlegen.

Für die Spätzli alle Zutaten zusammenrühren und etwas ruhen lassen. Wasser aufkochen und mit einem Spätzlisieb die Masse nach und nach ins Wasser tröpfeln lassen.



DESSERT: SCHOGGICHÜECHLI MIT MANGO-PASSIONSFRUCHTSAUCE

Schoggichüechli

130 g Butter
100 g dunkle Schokolade
4 Schokoladenwürfel aus dunkler Schokolade
100 g Zucker
50 g Mehl
2 Eier

Alle Zutaten zusammenrühren (ausser die Schokoladenwürfel). Förmchen einbuttern und mit der Masse bis zur Hälfte füllen. Je ein Schokoladen-Würfel in die Mitte legen für den flüssigen Kern. Fertig auffüllen. Etwa 10 Minuten bei 180°C backen.

Mango-Passionsfruchtsauce

1 Mango
5 Passionsfrüchte
2-3 EL Zucker
1 Limette
Rahm

Die Mango pürieren. Den Saft der Passionsfrüchte entnehmen, in den man sie aufschneidet und das Ganze durch ein Sieb gibt. Saft und Püree zusammenrühren, Zucker und Limettensaft dazugeben. Vor dem Servieren Rahm aufschlagen und darunter rühren.